



European Style
ENERGY SAVING

GAS COOKER

User'S Manual

Built-in Hob With European Style Burner



WSC
ISO14001

WSC
ISO9001



ENGLISH
DEUTSCH
БЪЛГАРСКИ ЕЗИК



Please read these instructions carefully before using.
Please keep them in a safe place for future reference.

Dear Customer:

Congratulations on the purchase our built-in hob. We are certain that this new, modern, functional and practical appliance, built with the very highest quality materials, will meet your requirements in the best possible way.

This Cooker is easy to use. It is, however, important to thoroughly read the instruction in this handbook in order to obtain the best results. Retain this booklet for future reference.

The Manufacture shall not be held responsible for any damages to persons or property caused by incorrect installation or use of the appliance.

INDEX

Features -----	2
Name of parts -----	2
Cooker installation -----	4
Use and maintenance -----	5
Safety measure -----	7
Trouble-shooting guide -----	8
Specifications -----	8
After-sale service -----	8

The Manufacture shall not be held responsible for any inaccuracies in this handbook due to printing or transcription errors , also the designs in the figures are purely indicative . The Manufacturer also reserves the right to make any modifications to the products as may be considered necessary or useful , also in the interests of the user, without jeopardizing the main functional and safety features of the products themselves .

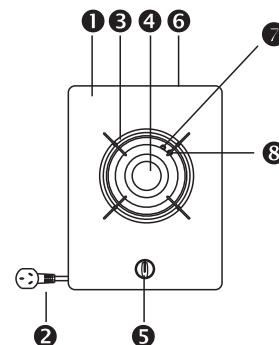
ENGLISH FEATURES

- High quality auto-ignition, catching fire 100%.
- The whole meticulous curl make the stove body more smooth.
- Patent trivet, convenient and applicable.
- Patent design burner, efficient combustion, strong flame, less gas.
- Furnished with advanced pulse ignition and safety system, cutting off the gas supply immediately for unexpected extinction, more safe and convenient for using. (For some items)

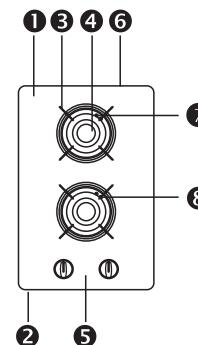
NAMES AND PARTS

1	Surface	5	Knob
2	Plug/ Battery	6	Gas pipe
3	Trivet	7	Light
4	Burner	8	Safety Device

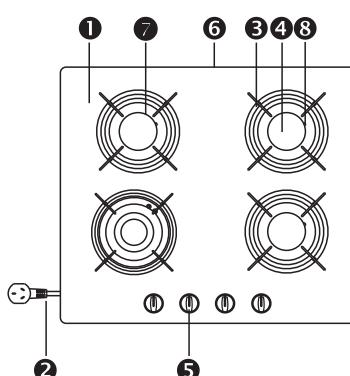
1- burner



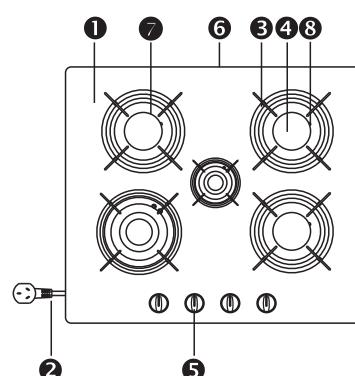
2 - burners



4 - burners



5 - burners



ENGLISH TROUBLE-SHOOTING GUIDE

TROUBLE	CAUSE	REMEDY
It does not ignite.	<ul style="list-style-type: none"> Main gas valve remains closed. Rubber hose is bent. No gas supply. Electronic ignition is wet. 	<ul style="list-style-type: none"> Open it. Put it right, or replace it. Replace gas cylinder. Clean and dry them.
It smell of gas	<ul style="list-style-type: none"> Gas leak from pipe Rubber hose is damaged. Burner is not lit. 	<ul style="list-style-type: none"> Examine pipe using soap water, and replace it. Replace it. Re-ignite it.
Combustion is Abnormal	<ul style="list-style-type: none"> Lack of gas supply. Flame ports are clogged. Burner is not in its correct position. 	<ul style="list-style-type: none"> Replace gas cylinder. Clean them. Place it right position.

SPECIFICATIONS

Product	Gas hob - 2 burners			
Model	Domino-G / Domino-S			
Gas type	L.P.G.			N.G.
Gas category	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)	I3B/P (50)	I2H I2E
Rated pressure	Butane : 28-30 mbar Propane: 37 mbar	Propane - Butane: 30 mbar	Propane-Butane: 50 mbar	20 mbar 20/25 mbar
Country	GR, GB	BG, RO	DE,AT	BG, RO, GR,GB DE,AT
Heat input (kW)	1.0 / 2.9			1.0 / 2.9
Gas rated (g/h)	72 / 207			73 / 211
Safety device	Yes			
Pin No.	1008 CO 2695			

Product	Gas hob - 4 burners			
Model	PG-603/ PG-604/ PG-605/ PS-603/ PS-604			
Gas type	L.P.G.			N.G.
Gas category	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)	I3B/P (50)	I2H I2E
Rated pressure	Butane : 28-30 mbar Propane: 37 mbar	Propane - Butane: 30 mbar	Propane-Butane: 50 mbar	20 mbar 20/25 mbar
Country	GR, GB	BG, RO	DE,AT	BG, RO, GR,GB DE,AT
Heat input (kW)	3.1 / 2.9 / 1.7 / 1.0			
Gas rated (g/h)	225 / 210 / 124 / 80			
Safety device	Yes			
Pin No.	359CN1255			

Product	Gas hob - 5 burners			
Model	PG-904 / PG-901 / PS-903			
Gas type	L.P.G.			N.G.
Gas category	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)	I3B/P (50)	I2H I2E
Rated pressure	Butane : 28-30 mbar Propane: 37 mbar	Propane - Butane: 30 mbar	Propane-Butane: 50 mbar	20 mbar 20/25 mbar
Country	GR, GB	BG, RO	DE	BG, RO, GR,GB DE
Heat input (kW)	3.1 / 2.9 / 2x 1.7 / 1.0			
Gas rated (g/h)	225 / 210 / 2x 124 / 80			
Safety device	Yes			
Pin No.	359CN1255			

AFTER-SALE SERVICE

When you find something wrong with your gas cooker, make checkups by referring to the "trouble-shooting guide". If you can not find out the cause of the trouble from such, get into contact with your dealer.

SAFETY MEASURE

- Do not use a gas other than that which is specified on the label attached .
- Pull out the plug before cleaning . Don't use water to clean the inside spare parts of the gas cooker to avoid any damage .
- Use for cooking only. Do not dry towels , clothes , etc., over it .
- Do not use the gas cooker where the flame may be blown off by the wind.
- Make sure that there are no inflammables near the gas cooker .
- While it is in use, see, from time to time , whether it burns normally.
- After use , turn the ignition knob back to OFF position and make sure the burner is put out .
- Ensure that the gas cylinder valve is closed when replacing the cylinder.
- It is safer to close the gas cylinder valve when the cooker is not being used.
- Be careful to avoid getting burned by touching the top panel of the gas cooker , as it gets very hot near the burners when in use .
- Ventilation is vital for the efficient performance of the appliance and for the safety of the occupants of the kitchen in which it is being used. Make sure the kitchen is well ventilated.
- Make sure the room is well-ventilated. Never use the gas cooker for long periods of time (over 10 minutes) in a small room or in a closed-off space without the ventilation , by the ventilation fan or opening the window .
- If the gas leak is found, close the main gas valve , open up all windows , and call your dealer . Do refrain from turning an electric switch on or off, lighting a match, or using a lighter .
- The gas cylinder should stand away at least 0.5m from the cooker .

COOKER INSTALLATION

- a) Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- b) The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate)
- c) This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

NOTE :

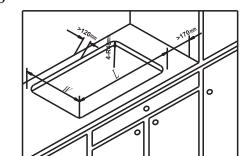
Confirm that you have the right model for your type of gas supply ; When unpacking , make sure that all of the parts of the gas cooker are included

LOCATION AND AERATION

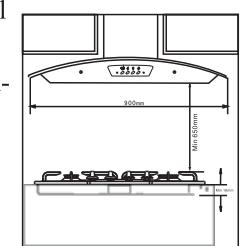
- When choosing a place to put the gas cooker , be sure to pick a spot that is firm and level . Be sure to provide a heat insulation board . Also be sure to keep paper, oil , and all other inflammable objects away from the gas cooker . At least 500mm should be kept between the gas cooker and the gas cylinder ;



- Gas cooker must always dispose of their combustion fumes through hoods connected to flues , chimneys or straight outdoors . If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing outside .



- This must be activated at the same time as the appliance, in strict compliance with the provisions in force .



ROOM VENTILATION

It is essential to ensure that the room in which the appliance is installed is permanently ventilated for the efficient operation of the appliance as well as for the safety of the occupants in the room in which it is installed.

COUNTERTOP CUT OUT

---Cut the hole according to the cardboard template.

ENGLISH

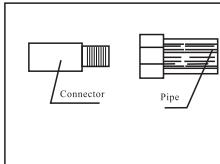
--Keep a clearance of 170mm to the left and right of the cooker.

Check that the cooker is in a good condition after having removed the outer packaging and internal wrappings from around the various loose parts .

Never leave packaging materials (cardboard, bags ,poly foam , etc .) within children's reach since they could become potential sources of danger .

GAS CONNECTION

Use approved gas hose, pressure regulator and always secure the hose with a hose clamp and check the outlet pressure of the regulator. The method of installation and gas supply must be in accordance with the requirements of the Local Authority of the area in which the cooker is being installed.



ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection must be carried out in compliance with the provisions and standards in force .

Before proceeding with the electrical connection , check that :

-----The electricity rating of the system and current sockets suits the maximum power rating of the appliance

-----The socket or system has an efficient earth connection in compliance with the standards in force . The manufacturer declines all responsibility for failure to comply with these provisions .

USE AND MAINTENANCE

(1). To light the burners

A diagram is laser-marked above each knob on the front panel . This diagram indicates to which burner the knob in question corresponds .

After having opened the gas mains or gas bottle tap, light the burners as described below .

a) Manual ignition

Depress and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position **ON** then place a lighted match near the burner .

b) Electrical ignition

Depress and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position **ON**. You should hear a ticking sound from the electronic igniter. The burner should light in a few seconds.

ENGLISH

Matches can be used to light the cooker in the event of a power failure.

c) Lighting of burners equipped with safety valves

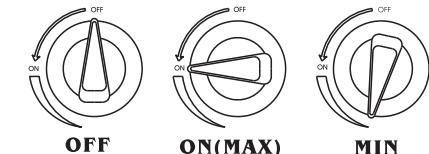
The knobs must be turned in an anticlockwise direction until they reach the full on position *(on) and come to a stop . Now depress the knob in question and repeat the previously indicated operations . Keep the knob depressed for about 5 or 10 seconds once the burner has ignited.

Note :

- Burners with safety valves can only be lit when the knob is set to the full on position * (on).

- If the burner accidentally goes out, turn off the gas with the control knob and try to light it again after waiting at least 1 minute.

(2). Flame Adjustment



(3).To turn the burners off

Turn the gas control knobs back to OFF position . Make sure the burner is put out and turn off the main gas valve as well .

(4). Care and note

- Before you check and care for your gas cooker , make sure to turn off the main gas valve , and wait for a period not to get burnt ;

- Check the gas hose regularly for wear or leaks . It must be replaced occasionally.

- Keep it away from heater sources , and keep it clean ;

- Wipe the stainless steel top and body with a dry cloth . If it is difficult to clean, use soapy water and then dry thoroughly with a dry cloth ;

- Wash the trivet in water dry thoroughly before replacing ;

- Always disconnect the appliance from the electricity main before replacing any of these parts .

- For better service and a longer service life , keep the gas cooker clean.

- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated.

- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

Problemlösung

Problem	Ursache	Lösung
Keine Zündung	das Hauptgasventil ist geschlossen Der Gummischlauch ist verbogen Kein Gasstrom Die Stromzündung ist nass	Öffnen Sie es Richtigstellen oder ersetzen Ersetzen Sie die Gasflasche Säubern und austrocknen
Gasgeruch	Ein Gasleck aus dem Schlauch Der Gummischlauch ist beschädigt Brenner brennt nicht	Mit Seifenwasser überprüfen und ersetzen Ersetzen Anzünden
Brennen ist nicht in Ordnung	Fehlender Gasstrom Feueröffnungen sind blockiert Der Brenner ist nicht in der richtigen Position	Ersetzen Sie die Gasflasche Reinigen Setzen Sie ihn richtig

Technische Daten

Produkt	Gas-Kochfeld - 2 Brenner				
Modell	Domino-G/ Domino-S				
Gasart	Propan-butan				
Kategorie	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)	I3B/P (50)	I2H	I2E
Druck	Butan : 28-30 mbar Propan: 37 mbar	Propan - Butan: 30 mbar	Propan-Butan: 50 mbar	20 mbar	20/25 mbar
Land	GR, GB	BG, RO	DE,AT	BG, RO, GR,GB	DE,AT
Leistugs kW	72 / 207		73 / 211		
Verbrauch g/h	1,0 / 2,9		1,0 / 2,9		
Schutz	Ja				
Pin No.	1008 CO 2695				

Produkt	Gas-Kochfeld - 4 Brenner				
Modell	PG-603/ PG-604/ PG-605/ PS-603/ PS-604				
Gasart	Propan-butan				
Kategorie	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)	I3B/P (50)	I2H	I2E
Druck	Butan : 28-30 mbar Propan: 37 mbar	Propan - Butan: 30 mbar	Propan-Butan: 50 mbar	20 mbar	20/25 mbar
Land	GR, GB	BG, RO	DE,AT	BG, RO, GR,GB	DE,AT
Leistugs kW	3,1/ 2,9/ 1,7/ 1,0				
Verbrauch g/h	225/ 210/ 124/ 80				
Schutz	Ja				
Pin No.	359CN1255				

Produkt	Gas-Kochfeld - 5 Brenner				
Modell	PG-901/ PG-904/ PS-903				
Gasart	Propan-butan				
Kategorie	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)	I3B/P (50)	I2H	I2E
Druck	Butan : 28-30 mbar Propan: 37 mbar	Propan - Butan: 30 mbar	Propan-Butan: 50 mbar	20 mbar	20/25 mbar
Land	GR, GB	BG, RO	DE,AT	BG, RO, GR,GB	DE,AT
Leistugs kW	3,1/ 2,9/ 2x 1,7/ 1,0				
Verbrauch g/h	225/ 210/ 2x 124/ 80				
Schutz	Ja				
Pin No.	359CN1255				

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig vor der Installation und Verwendung dieses Produktes. Das ist in Interesse Ihrer Sicherheit und wird den ordnungsgemäßen Betrieb gewährleisten.
Bewahren Sie das Handbuch mit dem Gerät, falls es bewegt oder verkauft wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, sollten mit seinem Betrieb und Sicherheitsfunktionen genau vertraut sein.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen oder Sachen, die durch unsachgemäße Installation und Bedienung des Gerätes entstehen.

Inhalt:

Funktionen.....	2
Ausstattung.....	2
Installation.....	3
Wartung und Pflege.....	4
Sicherheitsmaßnahmen.....	6
Gewährleistung.....	7
Fehlerbehebung.....	8
Technische Daten.....	8

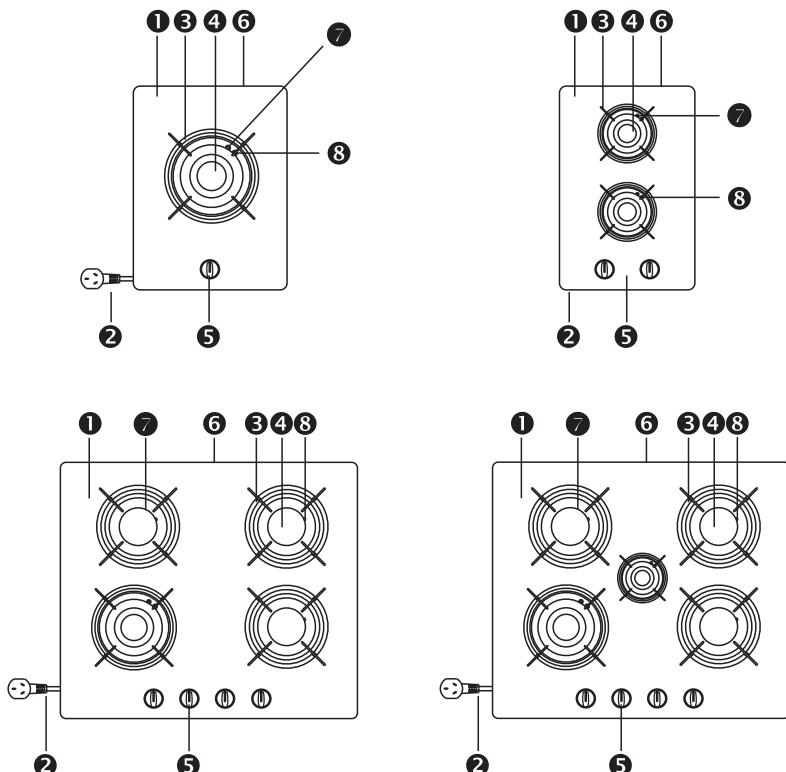
Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Druckfehler. Das Design der Bilder ist rein bezeichnend. Der Hersteller behält das Recht, nützliche oder notwendige Änderungen am Produkt durchzuführen.

Funktionen

- Impulszündung
- Komfortabler Dreifuß
- Patentierter Brenner, effizientes Brennen, geringer Gasverbrauch.
- Eingebaute fortgeschrittene Impulszündung und Sicherheitssystem, das ein Gasleck ohne Flamme verhindert.

Ausstattung

1	Fläche	5	Knopfen
2	Stecker/ Batterie	6	Gasschlauch
3	Dreifuß	7	Impulszündung
4	Brenner	8	Schutz



- Verwenden Sie keine zerbrechlichen Gefäße oder Gefäße mit beschädigtem Boden. Es besteht Kippgefahr und Unfallrisiko.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Feuer vom Wind abgeblasen werden könnte.
- Stellen Sie weder brennbaren Gegenstände oder Materialien, die mit entflammmbaren Stoffen durchtränkt sind, noch schmelzbare Gegenstände (zB Kunststoff) in der Nähe oder auf dem Gerät. Es besteht eine Feuer- oder Explosionsgefahr.
- Beaufsichtigen Sie immer das Gerät während Betriebs.
- Nach dem Gebrauch drehen Sie den Knopf wieder auf der OFF-Position und stellen Sie sicher, dass der Brenner ausgeschaltet ist.
- Beim Austauschen der Gasflasche muss das Ventil geschlossen sein.
- Stellen sie das Ventil aus Sicherheitsgründen aus, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

Der Brenner und seine Teile werden während dem Gebrauch und bleiben danach heiß. Stellen Sie keine Geräte oder Abdeckungen von Töpfen und Pfannen auf dem Kochfeld. Es besteht Verbrennungsgefahr.

- Zu stark erhitzte Fette und Öl zünden sich sehr schnell selbst an. Es besteht Brandgefahr.
- Lüftung ist sehr wichtig für einen effizienten Betrieb und die Sicherheit der Bewohner. Versichern Sie die Lüftung des Raumes.
- Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten in einem kleinen oder geschlossenen Raum, der keine Lüftung oder geöffnete Fenster hat.
- Wenn Sie ein Gasleck feststellen, schließen Sie den Gashahn, öffnen Sie alle Fenster und rufen Sie Ihren Händler. Benutzen Sie keine elektrischen Geräte, zünden Sie keine Streichhölzer oder Feuerzeuge.
- Die Gasflasche muss mindestens 50 cm vom Gerät entfernt sein.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch konzipiert. Benutzen Sie das Gerät nicht für gewerbliche und industrielle Zwecke.

Gewährleistung

Wenn Sie irgendeine Unregelmäßigkeit in Ihrem Gaskocher aufstellen, prüfen Sie die oben gegebene Fehlerbehebungstabelle; falls Sie die Unregelmäßigkeit nicht beheben können, wenden Sie sich an Ihren Händler.

- Reinigen Sie die Oberfläche von rostfreiem Stahl oder Glas mit einem trockenen Tuch, sollte das nicht genug sein, benutzen Sie zuvor eine Seifenlösung.
- Waschen sie den Dreibein mit Wasser und trocknen sie es vor Wiederaufstellen gut aus.
- Schalten sie das Gerät immer aus, bevor Sie es reinigen oder irgendeinen Teil ersetzen.
- Das Gerät sauber halten um eine längere Lebensdauer zu versichern.

Sicherheitsvornahmen

Achtung! Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen, sollten das Produkt nicht benutzen. Sie müssen beaufsichtigt werden oder sollen von einer Person aufgewiesen werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

Schutz vor Kinder

- Nur Erwachsene dürfen dieses Gerät bedienen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen
- Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien von Kindern fern. Es besteht die Gefahr des Erstickens oder körperlicher Verletzungen.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, während und nach der Arbeit mit ihm, bis das Gerät abgekühlt ist.

Betrieb

- Verwenden Sie kein anderes Gas als das, das vom Hersteller empfohlen wird.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Schutzschichten der Platte aus rostfreiem Stahlblech (falls vorhanden) von dem Gerät. Entfernen Sie nicht das Typenschild. Dies kann zur Aufhebung der Garantie führen.
- Trennen Sie das Netzteil vor der Reinigung.
- Verwenden Sie kein Wasser, um die inneren Teile zu reinigen.
- Dieses Gerät ist für Kochen entwickelt.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Durchmesser an der Unterseite, der für die Größe der Brenner bestimmt ist. Ansonsten besteht Gefahr der Überhitzung und Rissbildung der Glasplatte (falls vorhanden).
- Verwenden Sie keine Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser kleiner als die Größe des Brenners. Flammen können den Pfannenstiel überhitzen.
- Kochgeschirr darf nicht in den Betriebsbereich gelangen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Kochgefässe nicht über den Rand der Kochfläche vorstehen und in den Kreisen positioniert sind, um Sicherheitsrisiko zu vermeiden.

DEUTSCH

Installation

Achtung! Wenn Sie das Gerät auspacken, versichern Sie sich, dass alle Teile vorhanden sind.

- Lesen Sie dieses Handbuch unbedingt durch. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen und Haustiere oder Sachschäden bei Nichtbeachtung dieser Anforderungen.
- Um das Risiko materieller oder körperlicher Schäden zu vermeiden, sollten die Installation des Gerätes, das Verbinden mit dem Stromnetz und der Gasflasche, wie auch die Einstellung und Pflege nur von qualifiziertem Personal in Übereinstimmung mit den örtlichen Gesetzen und Normen durchgeführt werden.
- Versichern Sie sich vor der Installation, dass die Einstellung des Geräts mit den örtlichen Bedingungen der Gasversorgung übereinstimmt (Gasart und Gasdruck). Die Bedingungen für die Einstellung dieses Gerätes sind auf dem Typenschild auf dem Gerät angezeigt.
- Das Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften und Normen installiert werden.
- Bitte beachten Sie besonders, das der Raum, wo das Gerät benutzt wird, eine gute Lüftung haben soll.

Wichtig!

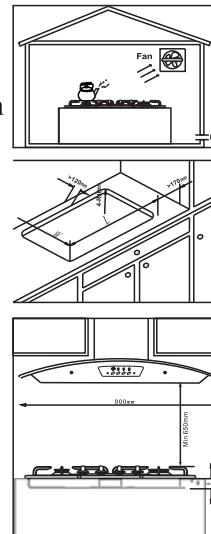
Versichern Sie sich nach Installationschluss, ob der Schlauch ist richtig angeschlossen. Benutzen Sie Seifenlösung, und niemals eine offene Flamme!

Raum und Lüftung

- Die Stelle, wo das Gerät installiert wird, soll eben und stabil sein. Rund um das Gerät sollen sich keine leicht brennbare Gegenstände befinden. Lassen sie mindestens 500 mm Abstand zwischen dem Gerät und der Gasflasche.
- Der Betrieb von einem Gasgerät für Kochen führt zur Freisetzung von viel Hitze und Feuchtigkeit im Raum, wo es installiert ist. Versichern Sie sich, dass die Küche eine gute Lüftung hat: halten sie die natürlichen Lüftungsausgänge offen, oder installieren Sie ein mechanisches Lüftungsgerät (Aspirator).

DEUTSCH

- Wenn sie das Gerät für einen langen Zeitraum benützen, wird eine bessere Lüftung (zB offene Fenster, oder erhöhen Sie die Stufe der mechanischen Lüftung) erforderlich.
- Sie sollen ein Absorbator, Schornstein oder ein anderes Weg sicherstellen, damit die Dämpfe entweichen können, oder wenn Sie kein Schornstein oder Absorbator haben, können sie einen Ventilator benuetzen. Dies soll gleichzeitig mit der Installation des Gerätes erfolgen.
- Es ist wichtig, das der Raum, wo da Gerät sich befindet, immer belüftet wird, um größere Leistungskraft und bessere Sicherheit für alle Einwohner zu gewährleisten.

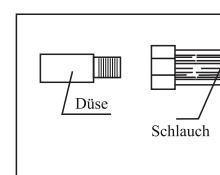


Einbauen in einer Kuchenarbeitsplatte

Machen sie ein Loch gemass der Größe des Kochers. Lassen sie 170mm links und rechts vom Gerät frei. Nachdem sie es ausgepackt und alle Verpackungen von den Teilen entfernt haben, versichern sie sich, dass es in einem guten Zustand ist.

Gasanschluss

Verwenden Sie nur zugelassene Gasschlauch und verbinden Sie es immer dicht. Benutzen sie ein Reduzierventil nach Gerätart und die Normen des jeweiligen Staates. Die Art der Installation müssen den geltenden Vorschriften und Normen entsprechen.



Verbinden mit dem Stromnetz

Das Verbinden mit dem Stromnetz sollte mit den örtlichen Gesetzen und Normen durchgeführt werden. Bevor Sie mit dem Stromnetz verbinden, prüfen sie: Versichern sie sich, dass die Nennspannung und der Art der Energie auf dem Typenschild der Spannung und Energie der lokale Stromversorgung entspricht.

Wartung und Betrieb

(1) Zündung des Brenners

(2) Achtung! Seien Sie sehr vorsichtig bei der Verwendung von offenen Flammen in der Küche. Der Hersteller haftet nicht im Falle einer missbräuchlichen Verwendung der Flamme.

DEUTSCH

- (3)** Legen sie das Kochgeschirr immer nachden Sie den Brenner gezündet haben, und nicht zuvor.
Über jedem Knopf an der Vorderseite steht eine Bezeichnung, die zeigt mit welchem Brenner er verbunden ist.
Achtung! Halten Sie niemals den Anzündungsschalter mehr als 15 Sekunden an. Falls der Brenner 15 Sekunden lang nicht gezündet hat, drehen sie den Schalter in der OFF-Position und zünden sie den Brenner **an nach mindestens einer Minute.**

a. Handzündung

Drücken Sie und drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn bis es an der ON-Position gelangt, dann zünden Sie den Brenner mittens einem brennenden Streichholz oder Feuerzeug.

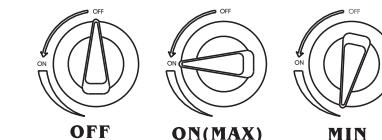
b. Stromzündung

Drücken Sie und drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn bis es in der ON-Position gelangt. Sie sollen das klickendes Geräusch des Stromanzünders hören können, und der Brenner soll nach 2-3 Sekunden anzünden. Falls es keinen Strom gibt, kann eine Handzündung angewandt werden.

c. Zündung von Brennern mit Sicherheitsventil

Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn bis es auf die ON-Position gelangt. Danach drücken sie den Knopf und wiederholen sie die vorherige Operation. Halten Sie die Taste für ca. 5-10 Sekunden lang gedrückt nachdem der Brenner angezündet ist. Brenner, die mit Sicherheitsventils ausgestattet sind, können nur dann angezündet werden, wenn der Knopf genau auf der Position ON ist. Falls es versehentlich ausgeht, drehen sie den Knopf zurück in der OFF-Position und probieren Sie es wieder nach mindestens einer Minute.

(4) Flammeneinstellung



(5) Ausschalten der Brenner

- Drehen Sie den Knopf zurück auf der OFF-Position, versichern Sie sich, dass der Brenner aus ist, und schließen Sie den Hauptgasventil.

(6) Wertung und Pflege

- Schalten sie den Hauptgasventil aus und warten Sie, damit sie sich nicht verbrennen.
- Vor einer Reinigung trennen Sie das Gerät von Stromnetz.
- Prüfen sie den Gasschlauch ab und zu für Abnutzung und Auslauf. Er soll regelmäßig ersetzt werden.
- Halten Sie ihn fern von Hitzequellen und halten sie ihn sauber

Отстраняване на неизправности

Проблем	Причина	Решение
Не се запалва	Основният газов вентил е затворен Гуменият маркуч е огънат Няма приток на газ Ел.запалване е мокро	Отворете го Оправете го или го сменете Сменете газовата бутилка Почистете и подсушете
Мириз на газ	Теч на газ от маркуча Гуменият маркуч е повреден Горелката не е запалена	Проверете със сапунен разтвор и го заменете Сменете го Запалете я
Горенето не е нормално	Липса на приток на газ Отворите на огъня са запушени Горелката не е в правилна позиция	Сменете газовата бутилка Почистете ги Поставете я правилно

Спецификации

Продукт	Газов плот - 4 горелки				
Модел	PG-603/ PG-604/ PG-605/ PS-603/ PS-604				
Тип газ	Пропан-бутан		Природен газ		
Категория	I3+ (28-30/37)	I3V/P (30)	I3V/P (50)	I2H	I2E
Налягане	Бутан : 28-30 mbar Пропан: 37 mbar	Пропан - бутан: 30 mbar	Пропан - бутан: 50 mbar	20 mbar	20/25 mbar
Държава	GR, GB	BG, RO	DE, AT	BG, RO, GR, GB	DE, AT
Разход (гр/ч)	3,1 / 2,9/	1,7/	1,0		
Мощност (kW)	225/	210/	124/	80	
Зашита	Да				
Пин №	359CN1255				

Продукт	Газов плот - 2 горелки				
Модел	Domino-S/ Domino-G				
Тип газ	Пропан-бутан		Природен газ		
Категория	I3+ (28-30/37)	I3V/P (30)	I3V/P (50)	I2H	I2E
Налягане	Бутан : 28-30 mbar Пропан: 37 mbar	Пропан - бутан: 30 mbar	Пропан - бутан: 50 mbar	20 mbar	20/25 mbar
Държава	GR, GB	BG, RO	DE, AT	BG, RO, GR, GB	DE, AT
Разход (гр/ч)	72 / 207		73 / 211		
Мощност (kW)	1,0 / 2,9		1,0 / 2,9		
Зашита	Да				
Пин №	1008 CO 2695				

Продукт	Газов плот - 5 горелки				
Модел	PG-901/ PG-904/ PS-903				
Тип газ	Пропан-бутан		Природен газ		
Категория	I3+ (28-30/37)	I3V/P (30)	I3V/P (50)	I2H	I2E
Налягане	Бутан : 28-30 mbar Пропан: 37 mbar	Пропан - бутан: 30 mbar	Пропан - бутан: 50 mbar	20 mbar	20/25 mbar
Държава	GR, GB	BG, RO	DE, AT	BG, RO, GR, GB	DE, AT
Разход (гр/ч)	3,1/	2,9/	2x 1,7/	1,0	
Мощност (kW)	225/	210/	2x 124/	80	
Зашита	Да				
Пин №	359CN1255				

Прочетете внимателно това ръководство, преди да инсталирате и използвате уреда. Това е в интерес на Вашата безопасност и ще осигури правилната експлоатация. Запазете тези инструкции и ги съхранявайте заедно с уреда, ако той бъде преместен или продаден. Всички лица, които използват уреда трябва отлично да познават неговата работа и функции за безопасност.

Производителя не носи отговорност за нанесена вреда върху човек или имущество при неправилна инсталация и експлоатация на уреда.

Съдържание:

Функции.....	2
Наименование на частите.....	2
Монтаж на уреда.....	3
Поддръжка и използване.....	4
Мерки за безопасност.....	6
Следпродажбен сервис.....	8
Отстраняване на неизправности.....	8
Спецификации.....	8

Производителя не носи отговорност за неточности в тази книжка при принтиране. Дизайна на графиките е чисто показателен.

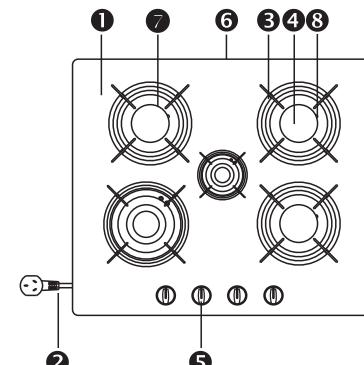
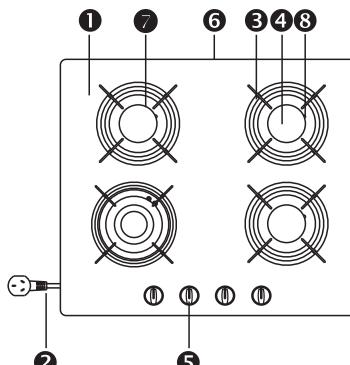
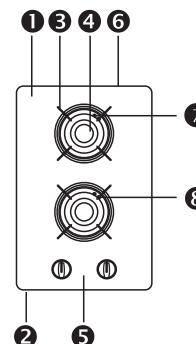
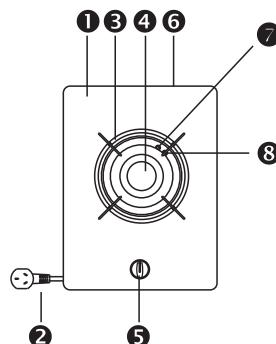
Производителя си запазва правата да прави модификации считани за полезни или необходими върху продукта.

Функции

- Импулсно запалване
- Удобна тринога
- Патентно направена горелка, ефикасно горене, ниска консумация на газ.
- Вградено разширено импулсно запалване и система за безопасност, спираща газта при изгасване на пламъка.

Наименование на частите

1	Повърхност	5	Копче
2	Щепсел/Батерия	6	Тръба за газта
3	Тринога	7	Импулсно запалване
4	Горелка	8	Зашита



(напр. пластмаса) близо до или върху уреда. Съществува опасност от пожар или експлозия.

- Винаги наблюдавайте уреда по време на работа.
- След като го използвате завъртете копчето обратно на OFF и се уверете, че горелката е изгаснала.
- Когато сменяте газовата бутилка вентила трябва да бъде затворен.
- За повече сигурност затваряйте вентила на газовата бутилка когато уреда не се използва.
- Горелките и достъпните части стават горещи по време на и след употреба. Не поставяйте прибори или капаци от тигани и тенджери върху повърхността за готовене. Съществува опасност от изгаряния.
- Прекалено нагретите мазнина и олио могат да се запалят много бързо. Съществува опасност от пожар.
- Вентилацията е много важна за ефикасна работа и за безопасността на жителите. Осигурете възможност за проветряване на помещението.
- Не използвайте уреда повече от 10 мин. във малка стая или затворено пространство което няма вентилация или отворен прозорец.
- Ако намерите теч на газ затворете газовия вентил, отворете всички прозорци и се обадете на вашия доставчик. Не включвате електрически уреди, не палете клечки и не използвайте запалка.
- Газовата бутилка трябва да е на поне 50 см. от уреда.
- Този уред е предназначен само за употреба в домашни условия. Не използвайте уреда за търговски и промишлени цели.

Следпродажбен сервис

Когато откриете проблем със своя уред проверете в таблицата за отстраняване на неизправност, ако не решите проблема се свържете с вашия доставчик.

- Измийте триногата във вода и подсушете хубаво преди да я сложите обратно.
- Винаги изключвайте уреда преди почистване или смяна на част.
- За по-дълъг живот на уреда го поддържайте чист.

Мерки за безопасност

Предупреждение! Лица с намалени физически, сетивни, умствени възможности или липса на опит и познания, не трябва да използват уреда. Те трябва да са под надзор или да бъдат инструктирани за работа с уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност. Не допускайте деца без надзор да употребяват уреда.

Заштита за деца

- Само възрастни могат да работят с този уред. Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковъчни материали далеч от деца. Съществува риск от задушаване или телесно нараняване.
- Дръжте децата далеч от уреда по време на и след работа с него, докато уредът изстине.

Употреба

- Не използвайте газ различна от тази, която е препоръчана от производителя.
- Отстранете всички опаковки, стикери и защитни слоеве на панела на плочата от неръждаема стомана (ако има такъв) от уреда преди първоначална употреба. Не сваляйте табелката с данни. Това може да доведе до анулиране на гаранцията.
- Изключете от електрическата мрежа преди да почиствате.
- Не използвайте вода за почистване на вътрешните части.
- Този уред е предназначен само за готвене.
- Използвайте само готварски съдове с диаметър на дъното, подходящ за размера на горелките. В противен случай съществува риск от прегряване и напукване на стъклена плоча (ако има такава).
- Не използвайте тенджери и тигани с диаметър по-малък от размера на горелката. Пламъците може да нагреят дръжката на тигана.
- Съдовете не трябва да навлизат в зоната за управление.
- Уверете се, че съдовете не се подават над ръбовете на повърхността за готвене и, че са позиционирани в кръговете, за да избегнете рискове.
- Не използвайте нестабилни съдове или съдове с увредено дъно. Съществува риск от накланяне и злополука.
- Не поставяйте запалителни продукти или материали, нито пък разтопими предмети.

Монтаж на уреда

Важно!

Когато разопаковате уреда се убедете, че всички части са на лице.

- Прочетете тези инструкции непременно. Производителят не носи отговорност за каквото и да е нараняване на хора и домашни животни или повреждане на имущество при неспазване на тези изисквания.
- За да се избегнат рисковете от материални или физически щети, монтирането на уреда, свързването му в електрическата мрежа и газовата система, както и настройката и поддръжката му трябва да се извършват само от квалифициран персонал в съответствие с местното законодателство и стандарти.
- Преди монтаж се уверете, че настройките на уреда са в съответствие с местните условия на газоподаване (тип и налягане на газта). Условията за настройка на този уред са посочени на табелката с данни, която се намира на уреда.
- Уредът трябва да бъде инсталиран в съответствие действащата нормативна уредба и стандарти..
- Трябва да се обърне особено внимание на условията относно вентилацията, в помещението, където е монтиран уреда.

Важно!

След приключване на монтажа проверете дали маркуча е поставен правилно. Използвайте сапунен разтвор, а не пламък!

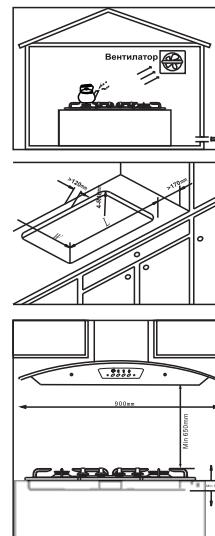
Място и вентилация

- Мястото, на което поставяте уреда трябва да бъде равно и стабилно. Около него не трябва да държите лесно запалими предмети. Трябва да осигурите поне 500 mm разстояние между уреда и газовата бутилка.
- Използването на уред за готвене на газ води до отделяне на топлина и влага в помещението, в което е монтиран. Уверете се, че кухнята има добра вентилация: Поддържайте естествените изходи за вентилация отворени или монтирайте механично устройство за вентилация (механичен аспиратор).

- Когато използвате интензивно уреда за дълъг период от време е необходима по-добра вентилация (например отворете прозореца или увеличете нивото на механичната вентилация).
- Трябва да осигурите абсорбатор, комин или друг начин за освобождаване на парите, ако нямаете комин или абсорбатор можете да използвате вентилатор. Това трябва да се направи едновременно с инсталиранието на уреда.
- Важно е помещението, в което се намира уреда да бъде постоянно проветрявано, за по голяма ефикасност при работа, също така и за безопасност на жителите.

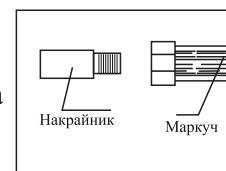
Вграждане на плота

Направете отвор спрямо големината на котлона. Оставете място 170 mm от ляво и от дясно на уреда. Убедете се, че уреда е в добро състояние след като сте го разопаковали и махнали всички облицовки от различните части.



Свързване с газта

Използвайте само одобрен маркуч за газ и винаги го свързвайте пътно. Използвайте редуцир вентил според категорията на уреда и регламентните на съответната държава. Начинът на инсталациране трябва да съответства с действащата нормативна уредба и стандарти.



Свързване към електрическата мрежа

Свързването към електрическата мрежа трябва да се извърши в съответствие с действащата нормативна уредба и стандарти.

Преди да свържете с електрическата мрежа, проверете:

- Уверете се, че номиналното напрежение и типът на захранването на табелката с данни отговарят на напрежението и захранването на местното електроснабдяване.

Поддръжка и използване

(1) Запалване на горелката

Завъртете обратно на часовниковата стрелка копчето докато стигне до позиция ON. Трябва да чуете цъкащ звук от електрическия запалител, горелката трябва да пламне до 2-3 сек.

Дръжте копчето натиснато за около 5-10 сек., след като горелката е пламнала (за да не се включи защитата). Ако случайно изгасне върнете копчето на позиция OFF и пробвайте отново след най-малко 1 минута. Ръчно запалване може да се използва, когато няма ток.

(2)Ръчно запалване

Натиснете и завъртете обратно на часовниковата стрелка копчето докато стигне до позиция ON, след това доближете запалена клечка кибрит или запалка до горелката.

Предупреждение! Винаги запалвайте горелката, преди да поставите съда за готвене.

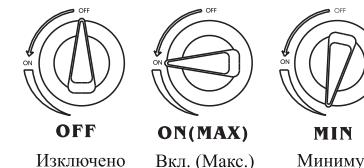
Има обозначение над всяко копче на предния панел, което показва за коя горелка се отнася копчето.

Предупреждение! Не дръжте ключа за управление натиснат повече от 15 секунди. Ако горелката не се запали след 15 секунди,

отпуснете ключа за управление, завъртете го на положение OFF и опитайте да запалите горелката отново след най-малко една минута.

Предупреждение! Бъдете много внимателни, когато използвате открит огън в кухненска среда. Производителят не носи отговорност в случаи на неправилно използване на пламъка.

(3)Настройване на огъня



(4)Изключване на горелките

•Върнете копчето на позиция OFF, убедете се, че горелката е изгасната и изключете главния газов вентил.

(5)Проверка и поддръжка

- Изключете главния газов вентил и изчакайте, за да не се изгорите.
- Изключете уреда от електрическата мрежа преди почистване.
- Проверявайте газовия маркуч от време на време за износване и течове. Той трябва да бъде сменян през определен период от време.
- Дръжте го далеч от източници на топлина и го поддържайте чист.
- Изчистете повърхността от нераждаема стомана или стъкло със суха кърпа, ако е трудно за почистване използвайте сапунен разтвор след което подсушете хубаво със суха кърпа.

4.1.1 Efficiency (EN30-2-1)

Report No:

131223117GZU-001

Model PG-604 / PS-604 (I₃₊ (28-30/37), I_{3B/P} (30))

Burner	Wok	rapid	Semi-rapid
Declared rate (kW)	3.10	2.90	1.70
Efficiency requirement	52%	52%	52%
Efficiency measured	53.5%	56.9%	53.9%
Pass/Fail	Pass	Pass	Pass

Model F5-B90 (I₃₊ (28-30/37), I_{3B/P} (30))

Burner	Wok	rapid	Semi-rapid
Declared rate (kW)	3.10	2.90	1.70
Efficiency requirement	52%	52%	52%
Efficiency measured	53.9%	60.7%	59.9%
Pass/Fail	Pass	Pass	Pass

Model F5-B903 (I₃₊ (28-30/37), I_{3B/P} (30))

Burner	Wok	rapid	Semi-rapid
Declared rate (kW)	3.10	2.90	1.70
Efficiency requirement	52%	52%	52%
Efficiency measured	54.1%	57.9%	58.2%
Pass/Fail	Pass	Pass	Pass

Model PG-904 / PS-904 (I₃₊ (28-30/37), I_{3B/P} (30))

Burner	Wok	rapid	Semi-rapid
Declared rate (kW)	3.10	2.90	1.70
Efficiency requirement	52%	52%	52%
Efficiency measured	54.8%	58.3%	60.2%
Pass/Fail	Pass	Pass	Pass

Model F5-S903 (I₃₊ (28-30/37), I_{3B/P} (30))

Burner	Wok	rapid	Semi-rapid
Declared rate (kW)	3.10	2.90	1.70
Efficiency requirement	52%	52%	52%
Efficiency measured	54.6%	53.0%	54.9%
Pass/Fail	Pass	Pass	Pass

Model	PG-604 / PS-604	F5-B90	F5-B903	PG-904 / PS-904
Burner / I _{3B/P} (50)	Wok	Wok	Wok	Wok
Declared rate (kW)	3.10	3.10	3.10	3.10
Efficiency requirement	52%	52%	52%	52%
Efficiency measured	55.9%	55.1%	54.2%	53.6%
Pass/Fail	Pass	Pass	Pass	Pass

4.1.4 Efficiency for Hob (EN30-2-1)

Report No:

131223117GZU-001

Limitation of EE _{gas hob}	July 2015 ~ July 2017	July 2017 ~ July 2019	After July 2019
	>53%	>54%	>55%

Due to the difference on burner type and pan support, the min efficiency test data was selected for single burner from above test data to cover all models.

Burner	Gas	Heat input (kW)	Result (%)	Limit (%)
Wok	G20, 20	3.1	54.42	>52
Rapid	G20, 20	2.9	54.80	>52
Semi-rapid	G20, 20	1.7	57.7	>52

Gas Burners Variants	Result (%)
2W+1SR	55.5
1W+1SR+1A	56.1
1W+1R+1SR+1A	PG-604 / PS-604
1W+2SR+1A	55.6
1R+2SR+1A	56.6
1W+1R+2SR+1A	PG-904 / PS-904
	56.7
	56.2

Complies in accordance with COMMISSION REGULATION (EU) No 66/2014 ANNEX I 1.2 For domestic hobs.



Produktinformation nach Ökodesign-Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Marke: Phönix Germany										
Modellkennung: PG-604										
Art der Kochmulde: Gas										
Anzahl der Gasbrenner: 4										
Energieeffizienz der Gaskochmulde: 55,6 %										
<table border="1"><tr><td>B</td><td>C</td></tr><tr><td>A</td><td>D</td></tr></table>	B	C	A	D	A	B	C	D	E	F
B	C									
A	D									
Heiztechnik	Gas	Gas	Gas	Gas						
Energieeffizienz je Gasbrenner [%]	56,9	55,9	53,9							
Angaben gemäss europäischen standard EN 30-2-1 (Gas)										

DEC 23, 2021

Phönix Handels GmbH, Ahrensfelder Chaussee 150A, 12689 Berlin, Germany
www.phoenix-handels.de



Produktinformation nach Ökodesign-Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Marke: Phönix Germany										
Modellkennung: PS-604										
Art der Kochmulde: Gas										
Anzahl der Gasbrenner: 4										
Energieeffizienz der Gaskochmulde: 55,6 %										
<table border="1"><tr><td>B</td><td>C</td></tr><tr><td>A</td><td>D</td></tr></table>	B	C	A	D	A	B	C	D	E	F
B	C									
A	D									
Heiztechnik	Gas	Gas	Gas	Gas						
Energieeffizienz je Gasbrenner [%]	55,9	56,9	53,9							
Angaben gemäss europäischen standard EN 30-2-1 (Gas)										

DEC 23, 2021

Phönix Handels GmbH, Ahrensfelder Chaussee 150A, 12689 Berlin, Germany
www.phoenix-handels.de



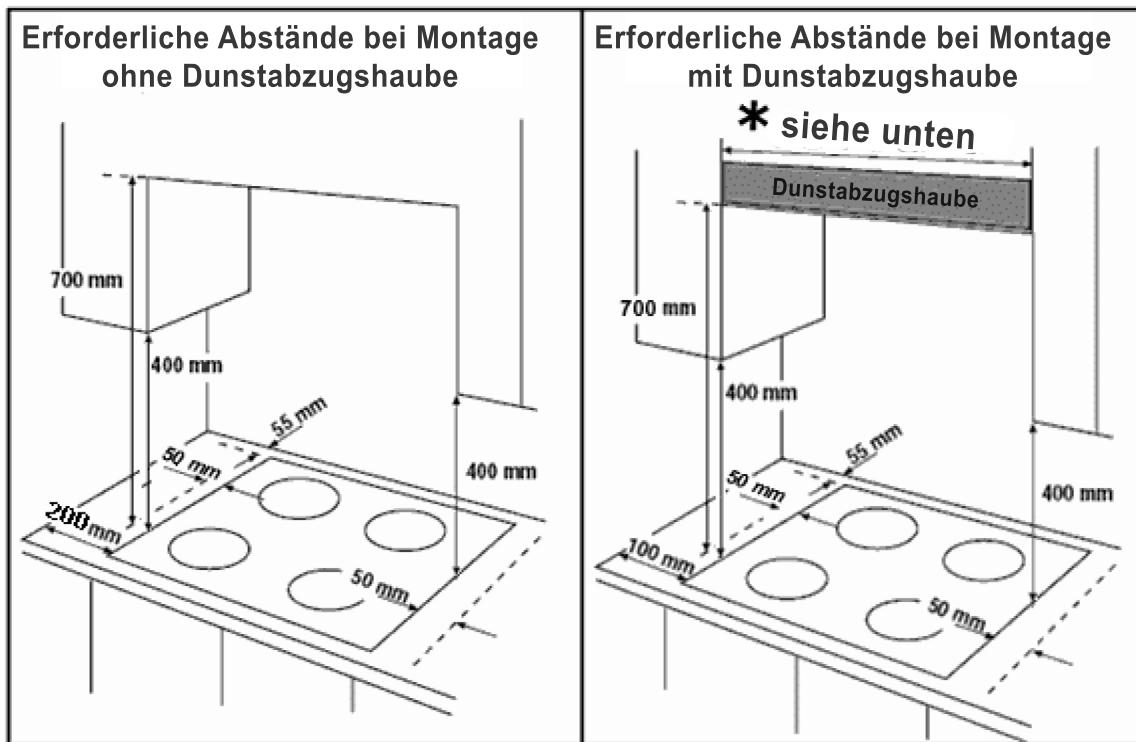
die installation muss von einem registrierten installateur gemäß der folgenden aktuellen version durchgeführt werden.

- Gassicherheitsvorschriften (installation & verwendung)
- Bauordnung (herausgegeben vom Umweltministerium)
- Baunormen (herausgegeben vom schottischen Entwicklungsministerium)
- IEE-Verkabelungsvorschriften
- Elektrizitätswerksvorschriften BS 6172
- Installation von Haushaltsgaskochgeräten (falls erforderlich, BS 5482
Installation von LPG-Haushaltsgeräten)
- BS 5440 Installation von Rauchabzügen und Belüftung für Gasgeräte

Positionierung



Die angrenzenden Möbel müssen während der Nutzungszeiten einem Temperaturanstieg von mindestens 65°C über die Umgebungstemperatur des Raumes, in dem sie sich befinden, standhalten.



- Dieses Gerät kann in einer Küche, einer Wohnküche oder einem Wohnzimmer mit Betten aufgestellt werden. **WICHTIG:** Das Gerät darf nicht in einem Badezimmer oder Duschraum installiert werden.

Dieses Gerät ist in die Klasse 3 eingestuft und ist daher in eine Küchenzeile (je nach Größe) oder eine 600mm Arbeitsplatte einzubauen, sofern folgende Mindestabstände eingehalten werden:

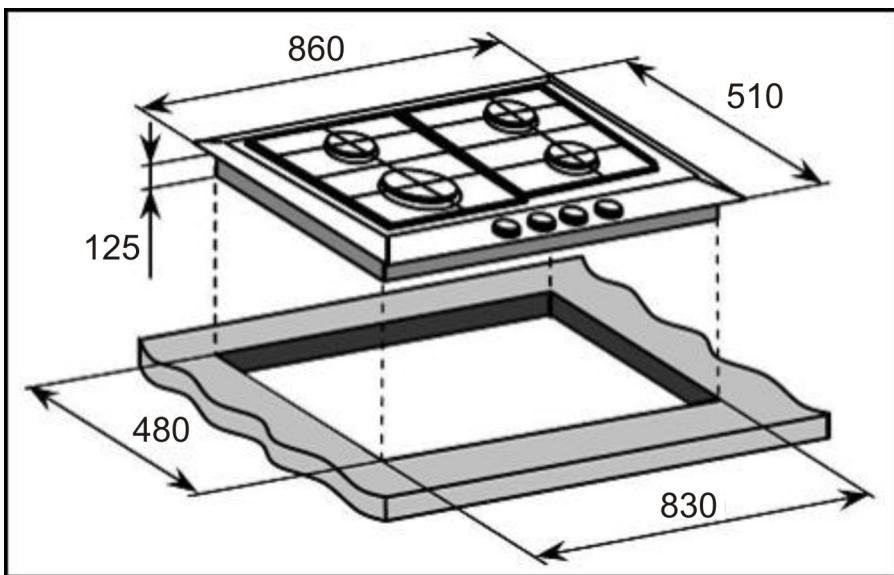
- Die Kanten des Kochfeldes müssen einen Mindestabstand von 55 mm zu einer Seiten- oder Rückwand haben.
- 700 mm zwischen dem höchsten Punkt der Kochfeldoberfläche (einschließlich der Brenner) und der Unterseite einer horizontalen Oberfläche direkt darüber.
- 400 mm zwischen den Kochfeldflächen, sofern die Unterseite der waagrechten Fläche mit der Außenkante des Kochfeldes fluchtet. Wenn die Unterseite der waagrechten Fläche niedriger als 400 mm ist, muss sie mindestens 50 mm von den Außenkanten des Kochfeldes entfernt sein.
- 50 mm Freiraum um das Gerät herum und zwischen der Kochfeldoberfläche und brennbaren Materialien.

Auspacken des Gerätes

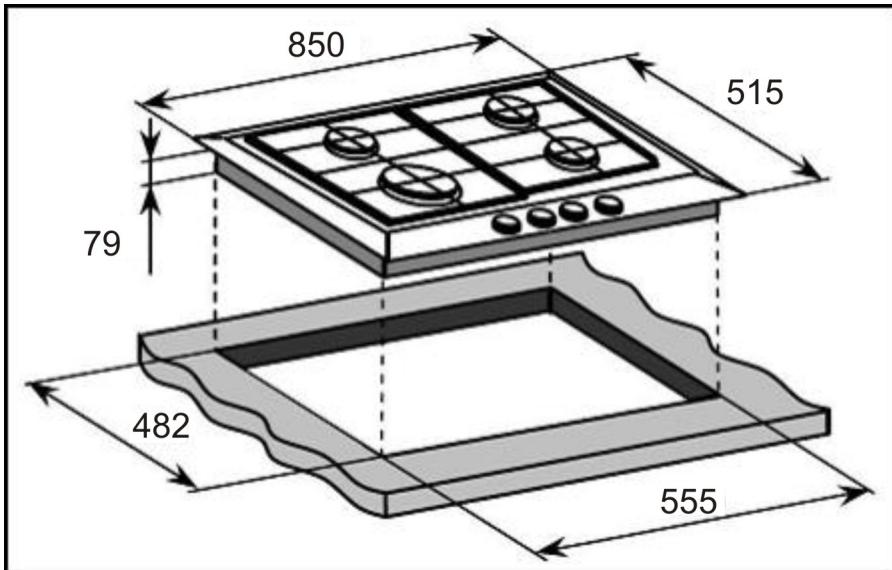
Bitte überprüfen Sie beim Auspacken des Gerätes, ob die folgenden Artikel in der Verpackung enthalten sind:

- 1 Gaskochfeld
- Topfträger
- Brennerteile
- Bedienungsanleitung
- Garantiekarte
- Befestigungsschrauben
- Klemmen
- Dichtungsband
- Erdgas-Umrüstungsdüsen
- Selbstklebendes Etikett zur Änderung der Gaskategorie auf dem Typenschild des Gerätes (erforderlich bei Verwendung der Flüssiggas-Umrüstdüsen).

Installation des Geräts

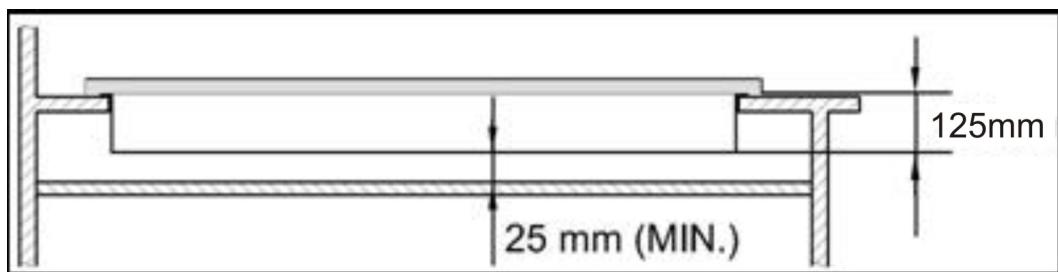


PG-904; PS-904 (5-flammig)

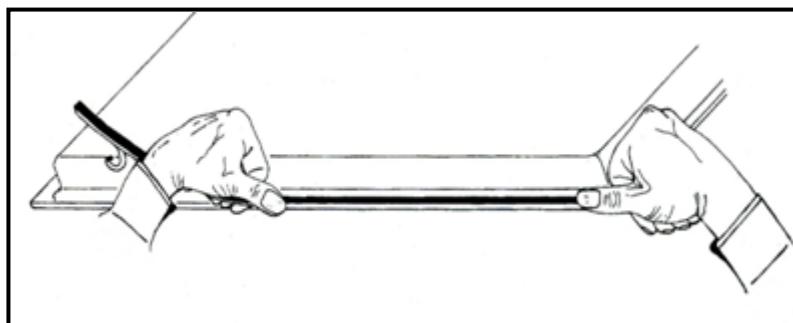


PG-604; PS-604; PG-603; PS-603E (4-flammig)

- Nehmen Sie in der Arbeitsfläche einen Ausschnitt mit den benötigten Abmessungen vor.

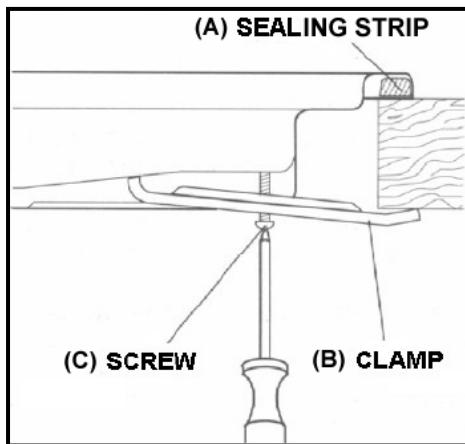


- **WICHTIG:** Zwischen der Unterseite des Gerätes und einer darunter liegenden Oberfläche muss ein Abstand von mindestens 25 mm eingehalten werden.



- Drehen Sie das Kochfeld vorsichtig auf den Kopf und legen Sie es auf eine gepolsterte Matte
- Bringen Sie den mitgelieferten Dichtungsstreifen (A) um den Rand des Gerätes an.

- Die Schutzhülle muss von beiden Seiten entfernt werden.
- Lassen Sie keine Lücke im Dichtmittel und überlappen Sie die Dicke nicht.
- **WICHTIG:** Verwenden Sie kein Silikondichtmittel, um das Gerät gegen die Öffnung abzudichten. Dadurch wird es in Zukunft schwierig, das Kochfeld aus der Öffnung zu nehmen, insbesondere wenn es gewartet werden muss.



(A) Dichtungsband
(B) Klemme
(C) Schraube

EN Installation Instructions



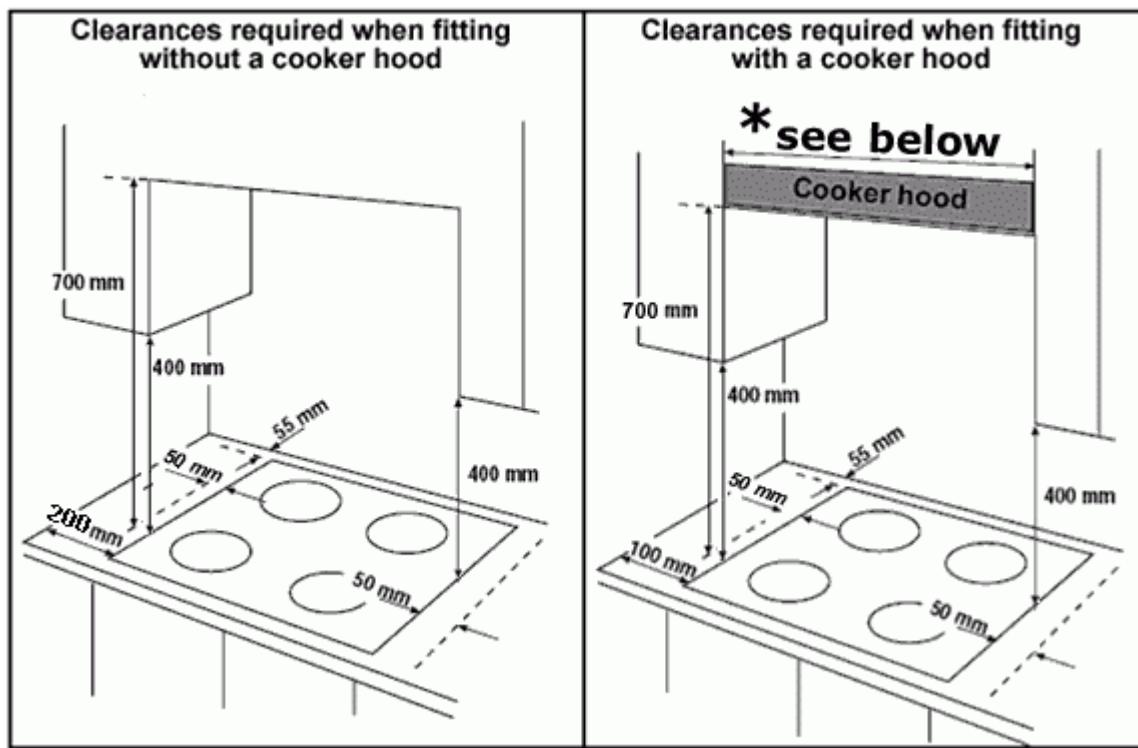
The installation must be carried out by a GASSAFE registered installer, in accordance with the current version of the following.

- Gas Safety Regulations (Installation & Use)
- Building Regulations (issued by the Department of Environment)
- Building Standards (Issued by the Scottish Development Department)
- IEE Wiring Regulations
- Electricity at Work Regulations BS 6172
- Installation of Domestic Gas Cooking Appliances (if necessary, BS 5482 Installation of Domestic LPG Appliances)
- BS 5440 Installation of Flues and Ventilation for Gas Appliances

Positioning



The adjacent furniture must be able to withstand a minimum temperature rise of 65°C above the ambient temperature of the room it is located in, during periods of use.



- This appliance can be located in a kitchen, a kitchen diner or a bed sitting room. **IMPORTANT:** The appliance must not be installed in a bathroom or shower room.

This appliance is classified as Class 3 and therefore is to be built into a kitchen unit (depending on size) or 600mm worktop, providing the following minimum distances are allowed:

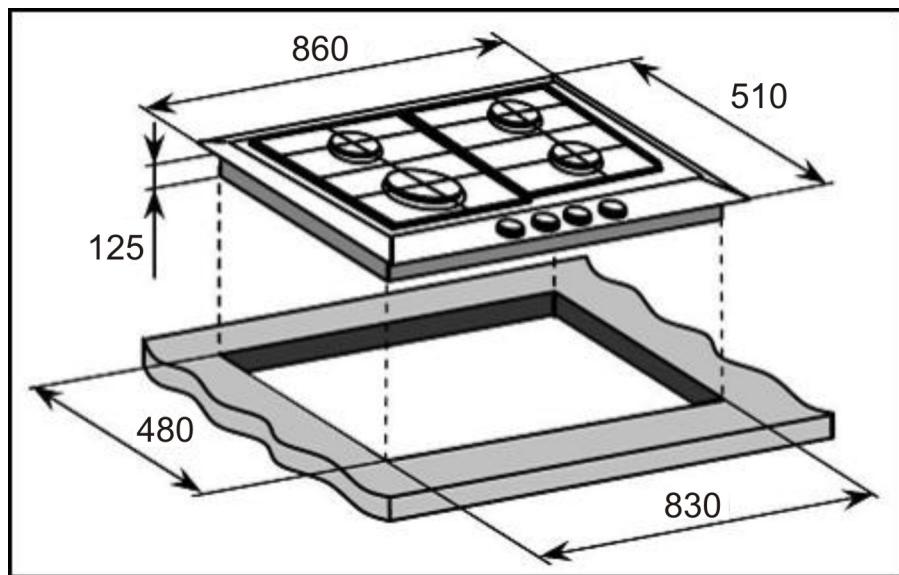
- The edges of the hob must be a minimum distance of 55 mm from a side or rear wall.
- 700 mm between the highest point of the hob surface (including the burners) and the underside of any horizontal surface directly above it.
- 400 mm between the hob surfaces, providing that the underside of the horizontal surface is in line with the outer edge of the hob. If the underside of the horizontal surface is lower than 400 mm, then it must be **at least** 50 mm away from the outer edges of the hob.
- 50 mm clearance around the appliance and between the hob surface and any combustible materials.

Unpacking the appliance

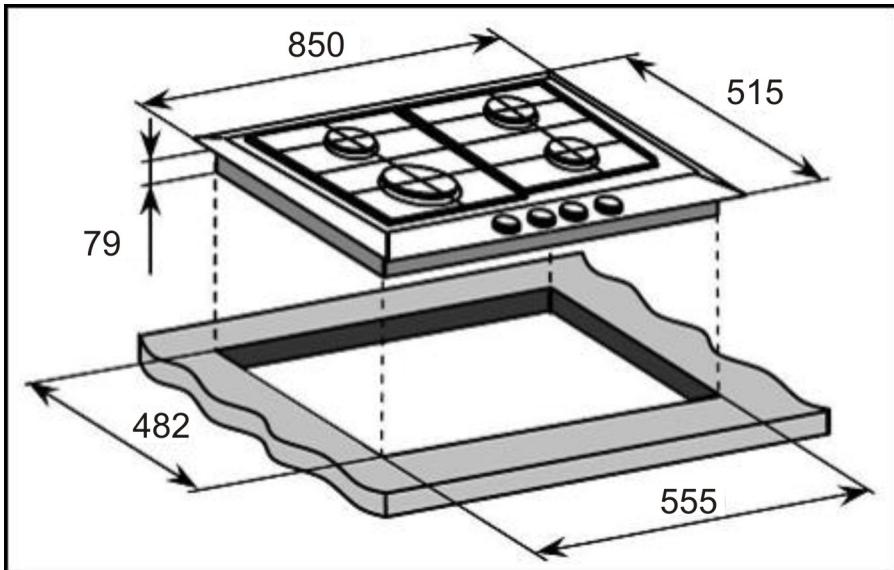
When unpacking the appliance please check that the following items are contained within the packaging:

1 gas hob
Pan stands
Burner assemblies
Instruction manual
Warranty card
Fixing screws
Clamps
Sealing strip
LPG conversion jets
Self-adhesive label for amending the gas category on the appliance's rating plate (required if the LPG conversion jets are used).

Installing the appliance

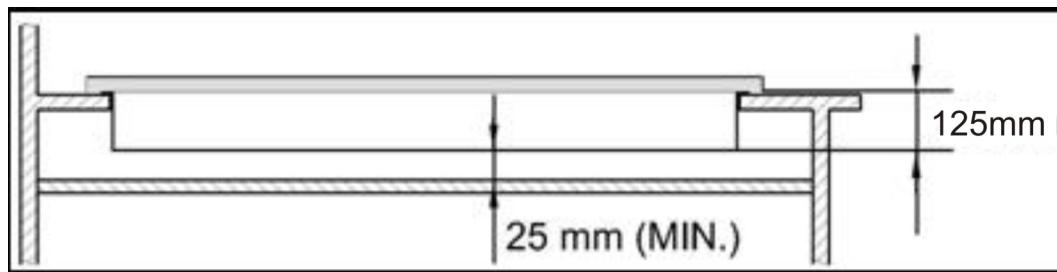


PG-904; PS-904 (5-flammig)

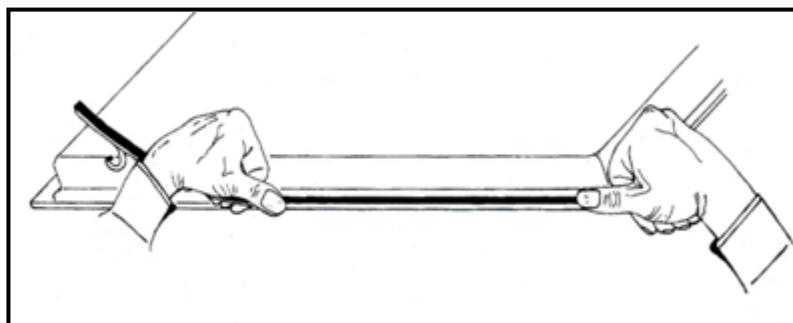


PG-604; PS-604; PG-603; PS-603E (4-flammig)

- Cut a hole in the worktop that corresponds with the relevant drawing on the previous page.

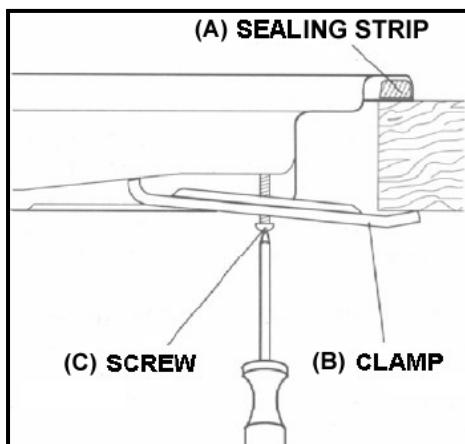


- **IMPORTANT:** You must have a gap of at least 25 mm between the underneath of the appliance and any surface that is below it.



- Carefully turn the hob upside down and place it on a cushioned mat.
- Apply the sealing strip (A) provided around the edge of the appliance.

- The protective covering must be removed from both sides.
- Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.
- **IMPORTANT:** Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture. This will make it difficult to remove the hob from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.



(A) Sealing strip
(B) Clamp
(C) Screw